چکن بریانی

اجزاء:

چکن ---- سوا کلو

چاول ---- ایک کلو

ادرک لہسن پسا ہوا ---- دو کھانے کے چمچ

نمک ---- حسب ذائقہ

پیاز (باریک کٹی ہوئی) ---- تین عدد درمیانی

ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) ----- چھ عدد درمیانے

دہی (پھینٹا ہوا) ----- ایک پیالی

سفید زیرہ ---- ایک چائے کا چمچ

ہلدی پسی ہوئی ---- ایک چائے کا چمچ

لال مرچ پسی ہوئی ---- دو کھانے کے چمچ

دھنیا پسا ہوا ---- ایک کھانے کا چمچ

گرم مصالحہ پسا ہوا ---- ایک کھانے کا چمچ

ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) ---- چھ سے آٹھ عدد

ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا) ---- آدھی گٹھی

پودینہ (باریک کٹا ہوا) ---- آدھی گٹھی

ثابت گرم مصالحہ ----- دو کھانے کے چمچ

زردے کا رنگ ---- ایک چٹکی

دودھ ---- ایک پیالی

کیوڑہ ایسنس ----- چند قطرے

کوکنگ آئل ---- ایک پیالی

ترکیب:

دیگچی میں کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر تین سے پانچ منٹ گرم کر کے ثابت گرم مصالحہ ڈال دیں- جب کڑکڑانے لگے تو پیاز ڈال کر سنہرا فرائی کر لیں-

ادرک، لہسن، ہلدی اور زیرہ ڈال کر دو سے تین منٹ تک چمچ چلائیں اور پھر ٹماٹر شامل کر کے اتنی دیر پکائیں کہ ٹماٹر گل جائیں

جب ٹماٹر اچھی طرح گل جائیں اور ایک پیسٹ کی شکل میں آ جائیں تو چکن، نمک، لال مرچ، پسا ہوا دھنیا، پسا ہوا گرم مصالحہ، ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور پودینہ ڈال دیں- پھر دہی ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور درمیانی آنچ پر بارہ سے پندرہ منٹ تک پکائیں-

چاولوں کو تھوڑے سے ثابت گرم مصالحے کے ساتھ ایک کنی (مکمل ابلنے سے تین چار منٹ پہلے) ابال کر چھلنی سے پانی چھان لیں-

بڑے سائز کی دیگچی میں چکن کو پھیلا کر رکھیں اور اس کے اوپر چاولوں کی تہہ لگا دیں- دودھ میں زردے کا رنگ اور کیوڑہ ایسنس ملا کر چاولوں پر چھڑ ک دیں-

دیگچی کو ڈھک کر پندرہ سے بیس منٹ کے لیے گرم توے پر رکھ کر ہلکی آنچ پر(دم پر) پکائیں-

0307-8162003